ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

консервирование салаты и закуски

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Консервированные салаты и закуски будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

- Консервирование
  - Салат «Донской»
  - Овощной салат без уксуса
  - Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
  - Винегрет
  - Салат из краснокочанной капусты с яблоками
  - Салат из свежих огурцов с луком
  - Салат из сладкого печеного перца с томатом
  - Салат из помидоров
  - Салат из капусты с солеными огурцами
  - Витаминный салат
  - Салат из капусты, черной редьки и лука
  - Салат из моркови, хрена и яблок
  - Салат из квашеной капусты с яблоками
  - Салат из помидоров по-украински
  - Помидоры с крыжовником
  - Помидоры с болгарским перцем
  - Салат из зеленых помидоров с капустой
  - Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка
  - Ассорти «Деликатесное»
  - Овощное ассорти
  - Салат по-варнски
  - Салат из огурцов с томатами
  - Салат из огурцов с кинзой
  - Салат из томатов по-болгарски
  - Салат из томатов с перцем и луком
  - Салат из томатов с огурцами
  - Салат из томатов с яблоками
  - Салат из зеленых томатов
  - Салат с томатами и рисом
  - Салат из томатов по-борисовски
  - Салат из перца
  - Салат из баклажанов
  - Салат из перца с овощами и фруктами
  - Салат из перца с яблоками и кабачками

- ○ Икра из перца
- ○ Салат по-среднегорски
- ○ Салат из перца с цветной капустой
- ○ Закуска с перцем и сельдереем
- ○ Закуска из томатов и перца
- ○ Закуска с яблоками
- ○ Икра из перца с морковью
- ○ Икра из томатов
- ○ Острая закуска из томатов
- ○ Закуска «Огонек»
- ○ Острая приправа из перца
- ○ Овощная приправа
- ○ Острая приправа
- ○ Приправа из помидоров и сладкого перца
- ○ Приправа из чеснока с красной рябиной
- ○ Хрен маринованный
- ○ Хрен, маринованный со столовой свеклой
- ○ Укроп с солью и уксусом
- ○ Острый томатный соус
- ○ Томатно-яблочный соус
- ○ Аджика
- ○ Кубанский соус
- ○ Лечо
- ○ Лечо с кабачками
- ○ Кетчуп по-болгарски
- ○ Кетчуп по-софийски
- ○ Кетчуп по-габровски
- ○ Кетчуп по-трявенски
- ○ Кетчуп со специями
- ○ Кетчуп с баклажанами
- ○ Кетчуп с чесноком и морковью
- ○ Кетчуп с кабачками
- ○ Кисло-сладкий кетчуп
- ○ Домашний кетчуп
- ○ Аджика
- ○ Домашняя аджика
- ○ Кубанский соус
- ○ Острый соус
- ○ Томатно-сливовый соус
- ○ Томатный соус с хреном
- ○ Томатный соус по-французски
- ○ Соус из баклажанов
- ○ Фондю из баклажанов
- ○ Острая приправа из томатов

- ○ Закуска из баклажанов «Тещин язык»
- ○ Закуска «Лапти»
- ○ Острая закуска из баклажанов
- ○ Закуска из баклажанов
- ○ Баклажаны, консервированные целиком
- ○ Баклажаны с кинзой
- ○ Икра из баклажанов с яблоками
- ○ Маринованный перец с корицей
- ○ Маринованный перец
- ○ Перец, маринованный по-болгарски
- ○ Перец, маринованный с луком
- ○ Перец, маринованный с медом
- ○ Перец, маринованный с вишневыми листьями
- ○ Перец, маринованный по-чешски
- ○ Перец, маринованный по-немецки
- ○ Перец, консервированный с овощами по-среднегорски
- ○ Консервированный перец «Балчик»

Консервирование
Салаты и закуски
Составитель С. П. Кашин

Салат «Донской»

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Овощи помыть, очистить, мелко нарезать, морковь можно натереть на крупной терке. Все перемешать.

На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом – овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Банки с салатом стерилизовать, в зависимости от размера, в течение 15–25 минут и герметично закрыть.

Овощной салат без уксуса

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 600 г репчатого лука, 600 яблок (кислых), 600 г моркови, 600 г сладкого перца, 2 помидора, 3–4 лавровых листика, 5–6 горошин перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Овощи и фрукты помыть и очистить. Перец и морковь варить до полуготовности.

Затем ингредиенты нарезать: перец и морковь – соломкой, лук – полукольцами, яблоки – тонкими дольками, капусту нашинковать. Все сложить в большую эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешать.

Специи и разрезанные на 4–8 частей помидоры положить на дно стерилизованных банок, сверху уложить плотно салат, при этом разминая помидоры. Стерилизовать 30 минут, банки закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания. При подаче к столу салат можно заправить растительным маслом или майонезом.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок.

*Для рассола:*1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Свежую, ярко-оранжевого или ярко-красного цвета морковь с небольшой сердцевиной помыть, очистить и нашинковать. Вымытые яблоки очистить от кожицы и удалить из них семенную коробочку, затем также нашинковать. Квашеную рубленую капусту перебрать, при этом удаляя зеленые и грубые части листьев. Овощи и яблоки смешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и влить в банки. Заполненные банки прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.

Винегрет

Ингредиенты

100 г свеклы, 50 г моркови, 100 г квашеной капусты, 50 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 мл уксуса.

*Для рассола:*1 л воды, 25 г соли.

Способ приготовления

Вымытые свеклу и морковь отварить, затем охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель помыть, очистить и тоже нарезать кусочками.

После чего картофель опять пробланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить и нарезать кусочками. Добавить квашеную капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом. Стерилизовать банки 18–20 минут, после чего сразу же закатать. Перед использованием в винегрет добавить растительное масло или майонез по вкусу.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6–12 г корней хрена, 200 г яблок, 40 мл 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листика, корица на кончике ножа, гвоздика, перец черный горошком, соль.

Способ приготовления

Овощи, хрен и яблоки помыть, очистить и измельчить. Краснокочанную капусту нашинковать. Яблоки нарезать мелкими ломтиками, удалив при этом сердцевину. Хрен натереть на мелкой терке. Лук нарезать тонкими колечками. Нашинкованную капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло.

Полученную смесь на умеренном огне довести до кипени я, добавить уксус и в горячем виде разложить по банкам. Наполненные банки простерилизовать при температуре 100 °С (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 45), затем сразу же закатать.

Салат из свежих огурцов с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок перца красного горького, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

Способ приготовления

Молодые свежие огурцы помыть и нарезать кружочками толщиной 1 см. Очищенный лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок после чистки помыть и разрезать каждый зубчик на три-четыре части. Зелень укропа перебрать, тщательно промыть и мелко нарезать.

Овощи, зелень, соль и уксус тщательно перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

Салат из сладкого печеного перца с томатом

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец помыть и удалить семена. Подготовленный перец испечь на противне, смазанном растительным маслом, а после остывания осторожно снять с него кожицу. Мелкоплодные, круглые или сливовидной формы помидоры помыть, удалить плодоножки и бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде. С охлажденных после бланшировки помидоров снять кожицу.

Заливку приготовить из прокаленного и охлажденного растительного масла, соли и уксуса. Перец и помидоры последовательно уложить в банки и наполнить заливкой на 2 см ниже верха горлышка. Салат стерилизовать в кипящей воде в течение 35 минут, и банки сразу же закрутить.

Салат из помидоров

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

Способ приготовления

Все овощи тщательно помыть, корни петрушки очистить и натереть на терке. Помидоры нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами, перец очистить от семян и нарезать дольками или кольцами. Подготовленные овощи и корни петрушки перемешать, добавить специи и растительное масло, получившуюся массу посолить. Поставить на 8–10 часов в холодное место, придавив грузом. После этого салат протереть через дуршлаг и варить в течение 35–40 минут. Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

Салат из капусты с солеными огурцами

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг огурцов (соленых).

*Для заливки:*1 л воды, 10 г соли, 30 г сахара.

Способ приготовления

Из капусты вырезать кочерыжку, удалить верхние листья. После чего разрезать кочан на четыре части и нашинковать. Соленые огурцы помыть и мелко нарезать, как и капусту, или натереть на терке.

Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячей заливкой. Полулитровые банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут и закатать, затем несколько раз встряхнуть и охладить.

Витаминный салат

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г красного сладкого перца.

*Для заливки:*100 мл растительного масла, 50 мл 9 %-ного уксуса, 50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Все овощи помыть и очистить. Капусту нашинковать, лук нарезать тонкими колечками, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные овощи с осторожностью перемешать в эмалированной кастрюле и залить заливкой. Затем салат разложить по банкам, при этом его следует утрамбовать. Через 3 дня банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на холод.

В рецепте этого салата отсутствует тепловая обработка, поэтому хранить его нужно в прохладном месте.

Салат из капусты, черной редьки и лука

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 100 г репчатого лука, 20 г зелени (любой), 2 зубчика чеснока, 50 мл 9 %-ного уксуса, сахар, соль.

Способ приготовления

Капусту очистить и нашинковать. Редьку тщательно помыть и очистить, затем натереть на терке с крупными отверстиями. Лук очистить и нашинковать. Зелень промыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. В банки налить уксус, положить зелень и очищенный чеснок. Смесь овощей выложить сверху, уплотняя ложкой. Добавить соль и сахар, все залить кипятком. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 8–10 минут и закатать. Для лучшего перемешивания содержимого банки встряхнуть.

Салат из моркови, хрена и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок (кислых сортов), 30 г корней хрена.

*Для рассола:*1 л воды, 80–100 г сахара, 10 мл 6 %-ого уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления

Морковь и хрен помыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки помыть, очистить от кожицы и также натереть на крупной терке. Подготовленные коренья перемешать с яблоками, уложить в банки и залить горячим рассолом. Стерилизовать банки в слабо кипящей воде 10–12 минут, затем закрутить и охладить.

Салат из квашеной капусты с яблоками

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 500 г моркови, 200 г яблок.

*Для рассола:*1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Квашеную капусту перебрать, удалив зеленые и грубые части листьев. Морковь и яблоки помыть, очистить и нашинковать. Все перемешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и в горячем виде залить им содержимое банок. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут, после чего герметично закрыть.

Салат из помидоров по-украински

Ингредиенты

1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 5 гвоздичек, 3–5 лавровых листиков, соль.

Способ приготовления

Плотные, мясистые помидоры очистить от плодоножек, помыть и разрезать на 4–6 долек. Молодой свежий перец с толстой, плотной мякотью помыть, очистить от семян и нарезать дольками размером 2 × 2 см. Морковь и корни петрушки помыть, очистить, снова ополоснуть и нарезать соломкой или кубиками. Очищенный лук нарезать тонкими кольцами. Зелень петрушки промыть и измельчить. Подготовленные овощи перемешать, добавить соль и уксус. Растительное масло довести до кипения (кипятить 5–7 минут) и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло, положить специи и сверху плотно уложить смесь овощей. Стерилизовать банки в кипящей воде: полулитровые – 50 минут, литровые – 60 минут. После чего закрутить.

Помидоры с крыжовником

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150–200 г крыжовника.

*Для рассола:*1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Отобрать спелые, твердые, одинаковые по размеру помидоры и крыжовник средней спелости.

Плоды тщательно помыть и наколоть. Помидоры полминуты бланшировать в кипятке и затем уложить в стерилизованные банки, пересыпая их крыжовником.

Рассол довести до кипения и налить в банки. Через 3–5 минут рассол слить в отдельную емкость, снова довести его до кипения и повторно налить в банки.

Повторив эту операцию в третий раз, заполненные банки закатать.

Помидоры с болгарским перцем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 8–10 горошин черного перца, 20 г укропа, 3–4 зубчика чеснока, 50 мл столового уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Помидоры можно уложить в банки как в целом виде (мелкие), так и в разрезанном. Перец разрезать на две или четыре части, удалив при этом семенную коробочку. Перец лучше выбрать толстостенный и красный, так как в нем больше витамина С. Мытые овощи, укроп, перец и чеснок очень плотно уложить в подготовленные банки, добавив соль и уксус. Соотношение помидоров и перца – 3: 2.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 25 минут, затем закатать и охладить.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы (крупные), 2 сладких перца, 300 мл столового уксуса, 100 г сахара, 5–7 горошин черного перца, 5–7 душистого перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры помыть, капусту очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, перец тоже помыть и освободить от семян. Лук очистить. Овощи нарезать кусочками средних размеров, перемешать и посолить.

Смесь овощей держать в эмалированной кастрюле под гнетом 8–12 часов. После чего слить выделившийся сок, а овощи заправить перцем, сахаром и уксусом. Овощную смесь довести до кипения и варить 10 минут. Горячий салат разложить по банкам и стерилизовать в кипящей воде 10–12 или 15–20 минут в зависимости от размера банок.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг зеленого горошка, 50 мл 9 %-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г зелени (любой), 2 г лимонной кислоты, 30 г соли, горький перец, гвоздика.

Способ приготовления

Цветную капусту тщательно помыть и бланшировать в течение 4–6 минут в кипящей воде, в которую добавить предварительно соль и лимонную кислоту. Затем охладить в подсоленной воде.

У зеленых, свежих, сочных стручков фасоли обрезать концы и нарезать их кусочками, а затем бланшировать в кипящей воде 4–5 минут, после чего охладить.

Зеленый горошек освободить от створок, помыть и бланшировать в кипящей воде в течение 2–4 минут с последующим охлаждением.

В банки налить уксус, положить пряности, зелень и основные овощи. Салат залить горячим раствором соли и сахара. Накрыть банки крышками и стерилизовать обычным способом 15–20 минут, затем закатать.

Ассорти «Деликатесное»

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок.

*Для заливки:*1 л воды, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, освободить от плодоножек и семян, после чего нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны очистить и нарезать кружками, вымытые яблоки – дольками. Смесь из плодов бланшировать в кипящем растворе из указанных компонентов (заливке) 3–5 минут, затем уложить в стерильные банки, залить этим же раствором и герметично закрыть.

Овощное ассорти

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 ½ кг цветной капусты, 500 г лука-севка, 250 г моркови.

*Для маринада:*1 л воды, 20 мл столового уксуса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г черного перца, 1 г душистого перца, 1 лавровый лист, 10 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту выдержать несколько минут в воде, чтобы удалить мусор, а затем тщательно промыть в проточной воде и разобрать на соцветия. Морковь помыть, обрезать верхний конец, очистить и нарезать дольками. Лук очистить. Отобрать небольшие ровные огурцы, помыть их и обрезать кончики. Подготовленные овощи бланшировать в течение 4–5 минут в кипящей подсоленной воде, после чего плотно уложить в банки. Маринад довести до кипения и кипящим разлить по банкам. Овощи пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15–30 минут в зависимости от размера банок и затем герметично закрыть.

Салат по-варнски

Ингредиенты

5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 300 г зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 100 мл 9 %-ного уксуса, 10 горошин черного перца, 4 лавровых листика, 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы вымойте и нашинкуйте. Зелень помойте и нарубите.

Лук очистите и нарежьте кольцами. В эмалированной посуде соедините огурцы, зелень и лук, оставьте на 30 минут, добавьте уксус, лавровый лист, перец, растительное масло, сахар и соль. Полученную массу поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, как только огурцы изменят свой цвет. Разложите салат по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками. Готовый продукт храните в холодном месте.

Салат из огурцов с томатами

Ингредиенты

3 кг огурцов, 3 кг томатов, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 500 г баклажанов, 1 л воды, 400 г сахара, 2 столовые ложки соли, 1 столовая ложка уксусной эссенции.

Способ приготовления

У сладкого перца удалите семена и плодоножки.

Лук очистите. Томаты и огурцы помойте, уложите вместе с луком и перцем в простерилизованные трехлитровые банки. Баклажаны помойте, залейте подсоленной водой, отварите и добавьте в банки. В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, сахар, соль и уксусную эссенцию.

Полученную жидкость доведите до кипения. Овощи залейте маринадом, стерилизуйте банки в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Салат из огурцов с кинзой

Ингредиенты

5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 300 г зелени укропа, 200 г зелени кинзы, 100 г зелени сельдерея и петрушки, 250 мл 9 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы помойте и нарежьте тонкими кружочками. Зелень помойте, обдайте кипятком и нарубите.

Лук очистите, нарежьте кольцами, соедините с зеленью и огурцами и оставьте на 30 минут.

В отдельной посуде соедините растительное масло, уксус, сахар и соль, добавьте овощи, зелень, черный перец горошком и лавровый лист, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и снимите с огня, когда огурцы начнут менять окраску.

Горячий салат разложите по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышками, накройте теплым одеялом и остудите.

Салат из томатов по-болгарски

Ингредиенты

1 кг зеленых томатов, 900 г сладкого перца, 600 г репчатого лука, 100 г зелени сельдерея, 50 г сахара, 40 г соли, 10 г молотого черного перца, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте дольками.

Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите в холодной воде, удалите семена и плодоножки, а мякоть нарежьте соломкой. Лук очистите и нарежьте кольцами. Сельдерей помойте и нарубите.

Овощи перемешайте, положите в эмалированную посуду и соедините с уксусом, сахаром, перцем и солью.

Полученную массу выложите в стерилизованные полулитровые банки.

Стерилизуйте салат в течение 15 минут, затем закатайте крышками и поставьте остывать, перевернув банки вниз горлышком.

Салат из томатов с перцем и луком

Ингредиенты

3 кг томатов, 2 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца, 1 ½ кг моркови, 500 мл растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Морковь очистите и нашинкуйте.

Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками, соедините с морковью, луком и перцем, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль. Полученную массу выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте. Храните в холодном месте.

Салат из томатов с огурцами

Ингредиенты

1 ½ кг томатов, 1 ½ кг сладкого перца, 700 г огурцов, 700 г моркови, 300 г репчатого лука, 300 г зелени петрушки и укропа, 400 мл 9 %-ного уксуса, 250 г сахара, 10 столовых ложек растительного масла, соль.

Способ приготовления

Томаты и огурцы помойте и нарежьте ломтиками. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами. Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь – соломкой. Зелень помойте и нарубите. Овощи соедините, добавьте уксус, сахар и соль, перемешайте, оставьте на 20 минут и выложите в полулитровые банки. В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из томатов с яблоками

Ингредиенты

1 ½ кг томатов, 1 кг сладкого перца, 600 г яблок, 600 г белокочанной капусты, 300 г репчатого лука, 300 мл растительного масла, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой. Лук очистите и нарежьте кольцами. Капусту помойте и нашинкуйте. Томаты помойте и нарежьте кружочками. У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками, соедините с капустой, луком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и залейте растительным маслом. Полученную массу переложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из зеленых томатов

Ингредиенты

4 кг зеленых томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг белокочанной капусты, 500 г сладкого перца, 500 мл томатного соуса, 1 л растительного масла, 250 мл воды, 5 лавровых листьев, сахар, соль.

Способ приготовления

Морковь очистите и нарежьте соломкой. Капусту нашинкуйте. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте кольцами. Лук очистите и измельчите.

Томаты помойте, нарежьте тонкими кружочками, соедините с остальными овощами, залейте томатным соусом, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар и соль и оставьте на 20 минут.

Полученную массу переложите в эмалированную посуду, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 40–50 минут. Во время варки добавьте воду.

Салат снимите с огня, разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Салат с томатами и рисом

Ингредиенты

5 кг томатов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 400 г риса, 250 мл растительного масла, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть пропустите через мясорубку. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Морковь и лук очистите, помойте и натрите на крупной терке. Рис тщательно промойте. Томатное пюре посолите, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите в течение 20 минут, после чего добавьте рис и овощи. Варите до готовности риса. Перед окончанием приготовления блюда добавьте растительное масло.

Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Салат из томатов по-борисовски

Ингредиенты

3 кг зеленых томатов, 2 кг сладкого перца, 400 г чеснока, 250 мл растительного масла, 40 стручков горького перца, 1 корень хрена, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки уксусной эссенции, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте соломкой.

Корень хрена и чеснок очистите и натрите на крупной терке. Зелень помойте, нарубите, соедините с хреном, чесноком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и оставьте на 8 часов.

По прошествии указанного времени слейте выделившийся сок, добавьте растительное масло, поставьте на огонь и варите в течение 25 минут.

За несколько минут до окончания приготовления добавьте к салату уксусную эссенцию.

Горячий салат разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Салат из перца

Ингредиенты

3 кг сладкого перца, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 200 мл 9 %-ного уксуса, 200 мл воды, 5 чайных ложек соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами. Перец помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, затем остудите и нарежьте мякоть соломкой. Морковь очистите, нарежьте кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 7 минут, затем охладите под струей холодной воды, соедините с луком и перцем, положите в эмалированную посуду и залейте водой.

Добавьте к овощам уксус, масло, сахар и соль, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте 15 минут. Салат выложите в стерилизованные банки, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком и остудите. Готовый продукт храните в помещении с комнатной температурой.

Салат из баклажанов

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 700 г сладкого перца, 250 г чеснока, 250 мл 6 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 100 г горького стручкового перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью, слоями выложите в эмалированную посуду и оставьте на некоторое время для того, чтобы выделился сок. Отожмите баклажаны и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка. Сладкий и горький перец помойте и пропустите через мясорубку. Чеснок очистите, измельчите, соедините с перцем, добавьте уксус.

Полученную смесь добавьте к баклажанам, переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Салат из перца с овощами и фруктами

Ингредиенты

2 кг сладкого перца, 1 кг томатов, 1 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг цветной капусты, 2 л воды, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 головки чеснока, 20 листьев вишни, 60 г соли, сушеный укроп.

Способ приготовления

Овощи и фрукты помойте, очистите, удалите семена, косточки и плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кусочками. Чеснок разделите на зубчики. Зелень помойте и нарубите. Кусочки овощей и фруктов выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте чеснок, укроп и вишневые листья. В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого залейте соль водой и доведите полученную жидкость до кипения. Горячим рассолом залейте овощи и фрукты. Банки закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Салат из перца с яблоками и кабачками

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 500 г кабачков, 500 г яблок, 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 200 мл меда.

Способ приготовления

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте толстыми кольцами. Яблоки помойте, удалите сердцевины, нарежьте ломтиками. Кабачки очистите от кожуры, помойте и нарежьте кружочками. В отдельной посуде соедините мед, яблочный сок и воду, доведите полученную жидкость до кипения и бланшируйте в ней яблоки, кабачки и перец в течение 5 минут.

Кабачки, яблоки и перец положите в полулитровые банки, залейте прокипяченным маринадом и закатайте крышками.

Икра из перца

Ингредиенты

2 ½ кг сладкого перца, 250 мл растительного масла, 200 г репчатого лука, 150 г моркови, 100 г томатов, 25 г соли, 15 г корня петрушки, 15 г зелени петрушки, 15 г зелени укропа, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 1 столовая ложка уксуса.

Способ приготовления

Морковь, лук и корень петрушки очистите, измельчите и обжарьте по отдельности в небольшом количестве разогретого растительного масла.

Томаты помойте и пропустите через мясорубку. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю и варите на медленном огне до загустения. Зелень помойте и нарубите.

Перец помойте, обмакните в оставшееся растительное масло, выложите на противень и запеките в духовке.

Запеченный перец остудите, удалите плодоножки, семена и кожицу, мякоть пропустите через мясорубку, соедините с морковью, зеленью, луком и корнем петрушки, положите смесь в эмалированную кастрюлю, залейте томатной пастой, добавьте уксус, соль и перец и варите в течение 20 минут при постоянном помешивании.

Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Салат по-среднегорски

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 10 зубчиков чеснока, 5 лавровых листочков, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 40 г соли, 10 г лимонной кислоты, 1 л воды, растительное масло, кориандр.

Способ приготовления

У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, сразу же остудите в холодной воде и снимите кожицу. Чеснок очистите и измельчите. В воду положите перец горошком, чеснок, лимонную кислоту, кориандр и соль, доведите до кипения. Подготовленные перцы вложите друг в друга. Наполните банки перцем, залейте кипящим маринадом и добавьте в каждую банку по 1 столовой ложке растительного масла.

Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками, переверните горлышком вниз и остудите.

Салат из перца с цветной капустой

Ингредиенты

200 г сладкого перца, 80 г зеленых томатов, 60 г цветной капусты, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 35 мл 9 %-ного уксуса, 25 мл растительного масла, 10 г соли, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть разрежьте на четыре части. Перец очистите от семян, нарежьте соломкой, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и сразу же остудите в холодной.

Морковь замочите на несколько часов в холодной воде, затем очистите, помойте, нарежьте кружочками и также бланшируйте 2 минуты, после чего остудите. Лук очистите и нарежьте кольцами.

Цветную капусту разберите на соцветия, помойте и бланшируйте в воде с добавлением лимонной кислоты.

Овощи соедините в эмалированной посуде, добавьте растительное масло, уксус и соль и выложите в стерилизованные банки. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 40 минут, закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Закуска с перцем и сельдереем

Ингредиенты

4 кг томатов, 1 ½ кг сладкого перца, 300 г моркови, 200 мл растительного масла, 50 г корня сельдерея, 50 г сахара, 50 г соли, 50 мл 9 %-ного уксуса, 10 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку. Томатную массу варите в эмалированной кастрюле в течение 30 минут.

Морковь, чеснок и корень сельдерея очистите и измельчите.

Зелень помойте и нарубите. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками и опустите в кипящее томатное пюре вместе с морковью, чесноком, сельдереем и зеленью.

В массу добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль, доведите до кипения и варите в течение 10 минут. Готовый продукт в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Закуска из томатов и перца

Ингредиенты

7 ½ кг томатов, 5 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 1 л растительного масла, 200 г зелени петрушки, 80 г сахара, 80 г соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до кипения. После этого протрите через металлическое сито, еще раз поставьте на огонь и варите до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в два раза. У перца удалите плодоножки и семена, нарежьте мякоть небольшими кусочками и обжарьте в разогретом растительном масле. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в масле до приобретения золотистого оттенка.

Зелень нарубите. В томатное пюре добавьте 400 мл растительного масла, сахар и соль, прогревайте в течение 1 минуты, затем поочередно добавьте перец, лук и зелень и доведите до кипения.

Готовый продукт сразу же переложите в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Закуска с яблоками

Ингредиенты

4 кг томатов, 750 г сладкого перца, 750 г яблок, 750 г репчатого лука, 250 мл растительного масла, 150 г чеснока, 2 ½ острого стручкового перца, 3 столовые ложки сахара, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и семена, мякоть пропустите через мясорубку вместе с помытыми томатами и очищенным сладким перцем. Лук очистите, измельчите, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолите, соедините с перцем, яблоками и томатами и поставьте на медленный огонь.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с измельченным стручковым перцем и овощной массой и прогревайте в течение 2 часов.

Перед окончанием приготовления добавьте рубленую зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками. Остудите, перевернув банки вниз горлышком. Храните в прохладном месте.

Икра из перца с морковью

Ингредиенты

5 ½ кг сладкого перца, 350 г моркови, 300 г репчатого лука, 200 г томатов, 150 г корней сельдерея и пастернака, 350 мл растительного масла, 50 г петрушки и укропа, 100 г соли, 30 мл уксусной кислоты, 3 г молотого красного перца, 3 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

Сладкий перец помойте, смажьте небольшим количеством растительного масла, положите на решетку и запеките на медленном огне в духовке до готовности. Затем удалите плодоножки, семена и сердцевины, а мякоть измельчите. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Морковь и коренья помойте, залейте холодной водой, очистите, нарежьте соломкой и тушите в казанке с 200 мл растительного масла. Зелень помойте и нарубите.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку и уваривайте в эмалированной кастрюле до уменьшения первоначального объема в два раза.

Овощи соедините с томатной пастой, добавьте соль и молотый перец и тушите еще 10 минут. Перед окончанием приготовления введите уксусную кислоту. Полученную массу выложите в простерилизованные полулитровые банки, накройте их прокипяченными крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут, после чего закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Икра из томатов

Ингредиенты

3 кг томатов, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 700 мл растительного масла, 5 лавровых листьев, 3 столовые ложки соли, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка черного молотого перца.

Способ приготовления

Лук и морковь очистите и пропустите через мясорубку вместе с томатами. К полученной массе добавьте растительное масло, уксус, лавровый лист, перец и соль, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте при постоянном помешивании в течение 2,5 часа.

Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте.

Острая закуска из томатов

Ингредиенты

3 кг томатов, 1 кг сладкого перца, 1 стручок жгучего перца, 4 головки чеснока, 5 лавровых листочков, 300 мл растительного масла, 200 г сахара, 200 мл воды, 4 столовые ложки соли, 2 чайные ложки черного молотого перца, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с очищенным от семян жгучим и сладким перцем. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и соедините с томатами и перцем.

Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар, соль и молотый перец, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут. В горячую закуску влейте уксус, разложите ее по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, заверните в одеяло и остудите.

Закуска «Огонек»

Ингредиенты

4 кг сладкого перца, 750 г репчатого лука, 750 г яблок, 250 мл растительного масла, 150 г чеснока, 2 острых стручковых перца.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистите. Пропустите чеснок через чеснокодавилку, а лук нарежьте полукольцами. У острого и сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на крупной терке, соедините с перцем и чесноком, залейте растительным маслом и прогревайте на медленном огне до готовности. Горячую массу разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Острая приправа из перца

Ингредиенты

5 сладких перцев, 5 жгучих красных перцев, 5 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления

У сладкого и жгучего перца удалите семена, мякоть помойте и пропустите вместе с очищенными зубчиками чеснока через мясорубку. Полученную массу посолите, разложите по небольшим простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Храните в холодильнике.

Овощная приправа

Ингредиенты

1 кг помидоров (свежих), 1 кг моркови (свежей), 1 кг репчатого лука, 1 кг петрушки (корни и зелень), 1 кг укропа, 1 кг соли.

Способ приготовления

Молодые овощи и петрушку с укропом помыть, очистить и измельчить. Степень измельчения зависит от вкуса и привычек хозяйки. Затем овощи и соль тщательно перемешать, полученную смесь положить в стеклянные банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками.

Хранить приправу в прохладном месте.

Острая приправа

Ингредиенты

200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 1 корень петрушки, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г укропа, 50 г растительного масла, 150 г соли.

Способ приготовления

Сладкий перец помыть, очистить от семян, нафаршировать очищенными зубчиками чеснока и пропустить через мясорубку.

Также прокрутить горький красный перец и спелые помидоры, затем добавить корень петрушки и укроп и эту смесь еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, тщательно перемешать и добавить растительное масло. Готовую приправу разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Приправа из помидоров и сладкого перца

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г сладкого красного перца, 200 г репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 200 г сахара, 10 г черного молотого перца, 6 г красного молотого перца, 20 г горчицы (сухой), 20 г соли, молотая гвоздика на кончике ножа.

Способ приготовления

Перцы помыть, удалить плодоножки и семена, после чего мелко нарезать. Помидоры помыть и обдать кипятком. После охлаждения с помидоров снять кожицу и крупно нарезать. Лук очистить и измельчить.

Помидоры, перец и лук выложить в большую кастрюлю, добавить уксус и полученную смесь тушить на слабом огне без крышки до почти полного выкипания жидкости. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут на сильном огне. Горячую приправу разложить по банкам и герметично закрыть.

Приправа из чеснока с красной рябиной

Ингредиенты

2 головки чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и помыть. Ягоды красной рябины перебрать, помыть и пропустить через мясорубку вместе с подготовленным чесноком. При перемешивании добавить соль и сахар. Готовую массу уложить в банку и плотно закрыть.

Хрен маринованный

Ингредиенты

500 г корня хрена, 500 мл воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Способ приготовления

У свежевыкопанного хрена (если он какое-то время полежал, то необходимо замочить его на сутки в воде) отрезать головку и соскоблить кожицу. Хрен измельчить на терке или с помощью мясорубки.

Для приготовления заливки в кипящей воде растворить сахар и соль. Потом раствор снять с огня и в него добавить уксус. Заливку смешать с измельченным хреном и массу разложить по горячим банкам.

Банки с хреном прогревать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут и герметично закрыть.

Хрен, маринованный со столовой свеклой

Ингредиенты

500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы.

*Для заливки:*400 мл воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу и хрен средних размеров очистить от загрязнения и отрезать концы корня. Затем корнеплоды тщательно помыть, с корней хрена соскоблить кожицу. Свеклу варить около часа, охладить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке с крупными отверстиями. Хрен пропустить через мясорубку. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая их измельченным хреном. Если свекла нашинкована на терке, то ее нужно смешать с хреном и смесь разложить по банкам.

Воду кипятить до растворения соли и сахара, потом добавить уксус. Наполненные банки залить горячим раствором соли, сахара и уксуса, пастеризовать при 90 °С 15–20 минут и герметично закрыть.

Укроп с солью и уксусом

Ингредиенты

500 г укропа, 30 мл 6 %-ного уксуса.

*Для рассола:*1 л воды, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Молодой, свежий укроп рассортировать, удалить сухие, вялые, грубые стебли. Затем укроп промыть в проточной воде до полного удаления грязи и обсушить. Чистый укроп нарезать кусочками длиной 5–7 см, уложить плотно в банки. Добавить уксус и все залить кипяченым и отфильтрованным рассолом на 2 см ниже верха горлышка. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 8–10 минут и закатать.

Острый томатный соус

Ингредиенты

1 кг помидоров, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 гвоздичек, 1 г корицы, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Спелые помидоры помыть, нарезать дольками, уложить в кастрюлю и варить на небольшом огне до загустения при помешивании. После этого массу протереть через сито и уварить до половины первоначального объема.

За 10 минут до окончания варки добавить сахар, соль, уксусную эссенцию, чеснок и пряности.

Горячий томатный соус разлить по банкам или бутылкам, стерилизовать 30–40 минут, после чего банки закрутить, а бутылки закупорить.

Томатно-яблочный соус

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г репчатого лука, 500 г зеленого сладкого перца, 500 г изюма, 50 г сахара, 300 мл винного или столового уксуса, 60 г горчицы (сухой), 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Способ приготовления

Очищенный лук, вымытые помидоры, яблоки и перец (без семян) мелко нарезать и все положить в кастрюлю. Добавить изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь и при постоянном помешивании варить на слабом огне до готовности всех овощей. Массу охладить, переложить в стерилизованные банки и закатать.

Аджика

Ингредиенты

1 кг красных помидоров (твердых), 100 г горьких перцев, 200 г чеснока, 300 г красных болгарских перцев, 100 г корня хрена, 400 г петрушки, 200 г укропа, соль.

Способ приготовления

Все ингредиенты очистить и вымыть. Петрушку и укроп измельчить ножом, а остальные овощи пропустить через мясорубку, смешать, добавить соль.

Если аджика будет использоваться в ближайшие 2 месяца, то можно получившуюся смесь разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Если предполагается длительное хранение, то массу следует варить 5 минут, разложить по банкам и закатать.

Кубанский соус

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г чеснока, 50 г репчатого лука, 10 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 70 г сахара, гвоздика, корица, горчица, 20 г соли, черный перец горошком, перец душистый горошком.

Способ приготовления

Красные, твердые помидоры помыть и затем бланшировать в течение 1 минуты. После этого помидоры охладить холодной водой и очистить от кожицы. Очищенные помидоры, разрезанные на части, положить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне. После закипания массы в кастрюлю добавить 1/3 часть сахара, а также все пряности и очищенные и измельченные лук и чеснок. После уваривания до половины первоначального объема в кастрюлю положить остальной сахар и массу варить при постоянном помешивании еще в течение 10–15 минут. За 4–5 минут до окончания варки к соусу добавить небольшими порциями соль и уксусную кислоту. Готовый соус разлить по банкам и стерилизовать их в кипящей воде, в зависимости от размера банок, от 30 до 50 минут, а затем закрутить.

Лечо

Ингредиенты

3 кг томатов, 1 ½ кг сладкого перца, 500 г моркови, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 3 луковицы, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Томаты помойте, пропустите через мясорубку и выложите в эмалированную посуду вместе с сахаром, солью и растительным маслом. Полученную массу доведите до кипения и варите в течение 15 минут.

Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к томатной массе вместе с уксусом. Смесь кипятите еще 15 минут.

Лук очистите и измельчите. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте соломкой, после чего добавьте к овощам вместе с луком и варите еще 30 минут.

Лечо разложите по банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо с кабачками

Ингредиенты

2 кг томатов, 1 ½ кг кабачков, 1 ½ кг сладкого перца, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 100 мл 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки помойте и нарежьте кубиками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

Томаты помойте, пропустите через мясорубку, переложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

В этот момент добавьте кабачки и сладкий перец. Через несколько минут влейте растительное масло, положите сахар и соль и варите еще 15 минут.

Непосредственно перед окончанием приготовления добавьте уксус.

Лечо выложите в банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-болгарски

Ингредиенты

1 кг томатов, 500 г сладкого перца, 50 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листочка, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите и истолките.

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте вместе с чесноком, растительным маслом, лавровым листом, солью и перцем в томатную массу, дайте закипеть, убавьте огонь и варите в течение 1 часа при постоянном помешивании. Зелень помойте, нарубите, добавьте к кетчупу, еще раз доведите его до кипения и разлейте по банкам или бутылкам.

Готовый продукт храните в холодильнике.

Кетчуп по-софийски

Ингредиенты

4 кг томатов, 150 г сахара, 100 мл 9 %-ного уксуса, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, 20 г соли, 10 г чеснока, 2 г молотого черного перца, 1 г молотой гвоздики, 1 г молотой корицы.

Способ приготовления

Томаты помойте, пропустите через соковыжималку, полученный сок налейте в эмалированную посуду и доведите до кипения. Чеснок очистите и измельчите. Зелень нарубите и добавьте к соку вместе с чесноком, уксусом, сахаром и солью. В небольшой мешочек из сложенной в несколько слоев марли заверните корицу, гвоздику и молотый перец. Опустите на 10–15 минут в кетчуп.

Кетчуп варите до тех пор, пока его первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Готовый продукт разлейте по полулитровым банкам и стерилизуйте в течение 5 минут в кипящей воде, после чего закатайте крышками и переверните вниз горлышком.

Кетчуп по-габровски

Ингредиенты

2 кг томатов, 100 г сахара, 2 луковицы, 2 столовые ложки красного вина, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка тертого корня хрена, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка молотого имбиря, 1 чайная ложка гвоздики, 1 чайная ложка молотого черного перца.

Способ приготовления

Лук очистите и измельчите.

Томаты помойте, нарежьте кружочками, соедините с луком, положите в эмалированную посуду, варите в течение 20 минут, затем протрите через сито. К протертым овощам добавьте хрен, вино, уксус, специи, сахар и соль, снова поставьте на огонь и варите на медленном огне в течение 1 часа. Горячий готовый кетчуп перелейте в бутылки или банки, закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Кетчуп по-трявенски

Ингредиенты

1 кг томатов, 500 г зелени укропа, 200 г репчатого лука, 50 г сахара, 50 г соли, 2 г молотого черного перца, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистите и измельчите. Томаты помойте, нарежьте мелкими кусочками, соедините с луком, добавьте растительное масло и тушите в течение 30 минут. Зелень нарубите, добавьте в томатную массу вместе с перцем, солью и сахаром и варите еще 30 минут.

Горячий кетчуп разлейте по полулитровым банкам, пастеризуйте в течение 30 минут при температуре 85 °С, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп со специями

Ингредиенты

5 кг томатов, 200 г репчатого лука, 200 г сахара, 250 мл 9 %-ного уксуса, 30 г соли, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка гвоздики, 1 чайная ложка семян горчицы, ½ чайной ложки семян сельдерея, корица.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

Лук очистите, измельчите, соедините с томатами, переложите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 20 минут.

Овощи протрите через сито, еще раз поставьте на огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится примерно в два раза.

Семена горчицы и сельдерея, гвоздику, корицу и перец положите в небольшой мешочек, сшитый из сложенной в несколько слоев марли, опустите его в кастрюлю с томатной смесью, варите еще 10 минут, затем добавьте сахар, соль и уксус и прогревайте в течение 5 минут.

Горячий кетчуп разлейте по бутылкам или банкам, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Кетчуп с баклажанами

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 4 кг томатов, 650 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 550 мл растительного масла, 220 г муки, 100 г соли, 100 г сахара, 50 г зелени петрушки и укропа, 2 г молотого черного перца, 2 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

У томатов удалите плодоножки, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю и варите до размягчения. Полученную массу протрите через сито и прогревайте до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в два раза. Зелень помойте и нарубите.

Лук и морковь очистите, нарежьте и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 минут, после чего слейте образовавшийся сок, запанируйте ломтики в муке и обжарьте в разогретом растительном масле.

Томатную пасту соедините с овощами и зеленью, добавьте сахар, соль и перец, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 1 часа, постоянно помешивая полученную массу.

Горячий готовый кетчуп разлейте по полулитровым подогретым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с чесноком и морковью

Ингредиенты

3 кг томатов, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г зелени сельдерея, 100 мл растительного масла, 1 головка чеснока, 2 гвоздички, эстрагон (свежий или сушеный), молотый черный перец, молотый душистый перец, сахар, соль.

Способ приготовления

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу и протрите мякоть через металлическое сито. Выжмите сок и уваривайте его в эмалированной кастрюле до загустения. Лук и морковь очистите, измельчите, поместите в отдельную кастрюлю, добавьте растительное масло и тушите в течение 15 минут при закрытой крышке.

Зелень помойте и нарубите. Чеснок очистите и измельчите.

Томатный сок соедините с чесноком, зеленью, морковью и луком, добавьте приправы, сахар и соль и варите еще 10 минут.

Полученную массу еще раз протрите через сито, доведите до кипения и разлейте в горячем виде по бутылкам или банкам.

Кетчуп пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с кабачками

Ингредиенты

3 л томатного сока, 3 кг кабачков, 1 кг моркови, 200 г сахара, 10 сладких перцев, 3 головки чеснока, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Сок прогрейте в эмалированной кастрюле до загустения.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, соедините с соком и варите до тех пор, пока морковь не станет мягкой. Чеснок очистите и измельчите.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками.

К томатной массе добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, соедините с кабачками и перцем и варите в течение 30 минут.

По прошествии указанного времени добавьте в кетчуп чеснок и уксус, кипятите в течение 5 минут и разлейте по простерилизованным полулитровым банкам.

Закатайте крышками и храните в холодном месте.

Кисло-сладкий кетчуп

Ингредиенты

5 кг томатов, 300 г сахара, 50 г соли, 40 гвоздичек, 40 горошин душистого перца горошком, 30 горошин черного перца, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, положите в эмалированную посуду и распарьте, после чего протрите через металлическое сито.

Полученную массу поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в два раза.

Добавьте уксус, сахар, соль и специи, варите еще 30 минут, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Домашний кетчуп

Ингредиенты

2 кг томатов, 500 г яблок, 500 г репчатого лука, 150 г сахара, 150 мл 9 %-ного уксуса, 1 ½ столовой ложки соли, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка молотого душистого перца.

Способ приготовления

Лук очистите и натрите на мелкой терке.

У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть натрите на терке.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте на медленном огне в эмалированной посуде до размягчения и протрите через металлическое сито.

В томатную массу опустите лук и яблоки и поставьте на медленный огонь на 30 минут.

Добавьте уксус, сахар, соль и специи и прогревайте еще 15 минут.

Горячую массу разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Аджика

Ингредиенты

2 ½ кг томатов, 1 кг антоновских яблок, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 200 г сахара, 200 мл растительного масла, 200 мл 9 %-ного уксуса, 50 г соли, 5 стручков горького перца.

Способ приготовления

Морковь очистите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

У яблок удалите семена и сердцевину, у перца и томатов – плодоножки.

Яблоки, томаты, очищенный сладкий и горький перец и морковь пропустите через мясорубку и варите в течение 1 часа в эмалированной посуде.

В полученную массу добавьте чеснок, уксус, масло, сахар и соль, все это тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Домашняя аджика

Ингредиенты

3 кг томатов, 500 г яблок, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 мл растительного масла, 250 г сахара, 20 г чеснока, 2 чайные ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Морковь, лук и чеснок очистите. Яблоки помойте, нарежьте дольками, удалите семена и сердцевины, мякоть пропустите через мясорубку. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с луком, морковью и чесноком.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть помойте, пропустите через мясорубку и соедините с чесноком, луком, морковью, яблоками и томатами.

В полученную массу добавьте растительное масло, молотый перец, соль и сахар, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 3 часов.

Горячую аджику разложите по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кубанский соус

Ингредиенты

2 кг томатов, 150 г сахара, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 15 горошин черного перца, 15 горошин душистого перца, 2 г горчичного порошка, ½ г корицы, соль.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистите и измельчите. Томаты помойте, обдайте кипятком, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками и тщательно истолките деревянным пестиком.

Половину полученной массы положите в эмалированную посуду, добавьте половину сахара и поставьте на медленный огонь.

В процессе уваривания добавляйте оставшийся сахар и специи.

Снимите кастрюлю с огня, когда первоначальный объем томатной массы уменьшится на одну треть. За 10 минут до окончания приготовления добавьте чеснок, лук, уксус и соль.

Горячий соус разлейте по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Острый соус

Ингредиенты

2,7 кг томатов, 140 г сахара, 80 мл 6 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 20 гвоздички, 25 горошин душистого перца, 2 г корицы, ½ г черного перца горошком, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте до размягчения и протрите через металлическое сито. Полученную томатную массу поставьте на медленный огонь и томите до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится на две трети.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и добавьте вместе с сахаром к томатной массе.

В мешочек из сложенной в несколько слоев ошпаренной марли положите корицу, гвоздику, душистый и черный перец. Опустите мешочек в кастрюлю и держите в течение 10 минут.

Выньте мешочек, добавьте в томатную массу уксус и соль, прогревайте еще 3 минуты и разлейте по полулитровым банкам.

Стерилизуйте банки в течение 30 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте прокипяченными крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Томатно-сливовый соус

Ингредиенты

2 кг томатов, 1 кг слив, 500 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка черного молотого перца, 1 столовая ложка красного молотого перца, 3 столовые ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

Лук очистите, измельчите, соедините с томатной массой и протрите полученную смесь через сито.

У сливы удалите косточки, мякоть помойте и пропустите через мясорубку, после чего положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прокипятите.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Сливовую массу соедините с томатной, добавьте чеснок, сахар, соль и молотый перец, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Томатный соус с хреном

Ингредиенты

3 кг томатов, 100 г чеснока, 100 г корня хрена, 25 г красного молотого перца, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Чеснок и хрен очистите и пропустите через мясорубку. Томаты помойте, половину выложите в простерилизованные трехлитровые банки.

Оставшиеся томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть и прогревайте до размягчения, после чего остудите и протрите через металлическое сито.

В полученное томатное пюре добавьте сахар и соль, доведите до кипения, соедините с чесноком, хреном и молотым перцем и прогревайте в течение 5 минут.

Горячим соусом залейте томаты. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте.

Томатный соус по-французски

Ингредиенты

5 кг томатов, 500 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 г зелени эстрагона, 2 головки чеснока, 3 лавровых листочков, 1 чайная ложка молотого красного перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистите и измельчите.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную посуду, нагрейте на медленном огне до размягчения и протрите через сито.

Зелень помойте и нарубите. Полученную томатную пасту соедините с чесноком, луком и зеленью, прогревайте еще 20 минут.

Перед окончанием приготовления добавьте лавровый лист, молотый перец, сахар и соль.

Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам, затем налейте немного растительного масла и закатайте крышками.

Соус из баклажанов

Ингредиенты

7 ½ кг баклажанов, 4 кг томатов, 700 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г пшеничной муки, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 10 мл растительного масла, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца.

Способ приготовления

Лук и морковь очистите и нашинкуйте.

У баклажанов удалите плодоножки, мякоть нарежьте кубиками, запанируйте в муке и обжаривайте в разогретом растительном масле до полуготовности.

У сладкого перца удалите семена, мякоть помойте, нарежьте тонкими ломтиками.

Зелень помойте и нарубите.

Обдайте томаты кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

Томаты протрите через металлическое сито, снова поставьте на огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

Томатную массу соедините с баклажанами, сладким, душистым и черным перцем, морковью и луком, добавьте зелень, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 1 часа.

Готовый продукт разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 1 часа на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Фондю из баклажанов

*Ингредиенты*2 кг баклажанов, 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 250 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку.

Зелень помойте, нарубите, соедините с солью и чесноком, тщательно перемешайте.

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистой корочки, обмакните в чесночную смесь и выложите в простерилизованные полулитровые банки слоями. Затем влейте в банки оставшееся растительное масло.

Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Острая приправа из томатов

Ингредиенты

5 кг томатов, 1 кг моркови, 600 мл растительного масла, 300 г чеснока, 150 г сахара, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 2 стручка острого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Морковь очистите и пропустите через мясорубку вместе с острым перцем.

Томаты обдайте кипятком, аккуратно снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с вымытой зеленью петрушки и укропа и соедините с морковью и перцем.

Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, убавьте огонь и варите в течение 2 часов. За 15 минут до окончания приготовления приправы добавьте чеснок.

Приправу в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Закуска из баклажанов «Тещин язык»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 4 стручка горького перца, 4 головки чеснока, 400 мл воды, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка 70 %-ной уксусной эссенции, соль.

Способ приготовления

Горький перец помойте и пропустите через мясорубку.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с перцем, добавьте уксусную эссенцию и воду, доведите до кипения и остудите.

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте тонкими пластинами, положите их в эмалированную посуду, пересыпьте солью и оставьте на 30 минут.

По прошествии указанного времени баклажаны помойте в холодной проточной воде, обсушите и обжарьте в разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

Каждую пластину баклажанов обмакните в соус и выложите все в простерилизованные банки.

Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа в кипящей воде, после чего закатайте и поставьте в холодное место.

Закуска «Лапти»

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 мл 3 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 10 горьких красных перцев.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте полосками и обжарьте в разогретом растительном масле. Чеснок очистите, измельчите, соедините с очищенным и измельченным горьким перцем и уксусом.

Баклажаны обмакните в полученный соус, положите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Острая закуска из баклажанов

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 1 ½ кг томатов, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, 250 г чеснока, 150 г сахара, 100 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли, 1 стручок горького перца, 2 пучка петрушки и укропа.

Способ приготовления

Баклажаны помойте и нарежьте крупными кусками.

Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками. Зелень помойте и нарубите.

Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке.

Горький перец нарежьте небольшими кусочками.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего выложите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль и доведите до кипения на медленном огне.

Снимите образовавшуюся пену, опустите в полученную массу зелень, баклажаны, перец, морковь и чеснок и варите на медленном огне в течение 45 минут.

Готовую закуску выложите в стерилизованные банки, закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Закуска из баклажанов

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 1,3 кг томатов, 1 кг сладкого перца, 500 мл воды, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, 200 г чеснока, 150 г сахара, 100 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 пучок укропа, горький перец.

Способ приготовления

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Баклажаны помойте и нарежьте тонкими полосками.

У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нашинкуйте.

Морковь очистите и натрите на крупной терке.

Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками.

Зелень помойте и нарубите. В отдельной посуде соедините сахар и соль, залейте водой, доведите до кипения, добавьте уксус.

Овощи и зелень опустите в горячий маринад, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть, влейте масло, добавьте горький перец, накройте крышкой и прогревайте в течение 45 минут при периодическом помешивании.

Готовую закуску разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками. Храните в холодном месте.

Баклажаны, консервированные целиком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 л томатного сока, 5 зубчиков чеснока, 1 лавровый листочек, 4 горошины черного перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, выложите на противень и запеките в умеренно разогретой духовке.

С запеченных баклажанов снимите кожицу, мякоть аккуратно переложите в простерилизованные литровые банки, добавьте лавровый лист, очищенный чеснок и перец горошком. В отдельной посуде вскипятите томатный сок с солью.

Полученной горячей жидкостью залейте баклажаны, накройте банки крышками, стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут и закатайте.

Баклажаны с кинзой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 100 г зелени кинзы, 30 мл 6 %-ного уксуса, 25 г чеснока, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, удалите плодоножку, сбоку на плодах сделайте надрез, опустите их в подсоленную кипящую воду и подержите в течение 20 минут, после чего остудите под холодной водой и тщательно обсушите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте, нарубите и соедините с солью и чесноком.

Полученной массой нафаршируйте баклажаны. Переложите их в полулитровые банки, залейте уксусом и стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде. Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Икра из баклажанов с яблоками

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг томатов, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 150 г яблок, 1 жгучий перец, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Томаты помойте и нарежьте мелкими кубиками.

Лук очистите, измельчите, обжарьте в прокаленном растительном масле до золотистого цвета, соедините с томатами, накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 10 минут при периодическом помешивании.

У яблок удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на мелкой терке.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте вместе с баклажанами тонкой соломкой.

К томатам и луку добавьте яблоки, сладкий перец, баклажаны и жгучий перец целиком, прогревайте полученную смесь до размягчения баклажанов.

Перед окончанием приготовления добавьте сахар, посолите и поперчите икру по вкусу.

Горячую икру разложите по полулитровым банкам, стерилизуйте их в течение 20 минут в кипящей воде, закатайте крышками и остудите.

Маринованный перец с корицей

Ингредиенты

5,4 кг сладкого перца, 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли, 20 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 5 г корицы, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, 3 штуки лавровых листьев.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и выложите вместе со специями в литровые банки.

В отдельной эмалированной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и солью, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте уксусную кислоту и еще раз вскипятите.

Горячим маринадом залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, поставьте на водяную баню, стерилизуйте в течение 15 минут и закатайте.

Храните консервы в прохладном месте.

Маринованный перец

Ингредиенты

1 кг красного и желтого сладкого перца, 150 мл 9 %-ного уксуса, 80 г сахара, 70 г соли, 1 г черного молотого перца, 1 г черного перца горошком, 3 лавровых листика, 1 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист. Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90 °С в течение 15 минут, двух– и трехлитровые – 20–30 минут, после чего закатайте крышками.

Перец, маринованный по-болгарски

Ингредиенты

10 г сладкого перца, 700 г 9 %-ного уксуса, 630 г соли, 500 мл воды, 200 мл растительного масла, 15–20 лавровых листочков, 3 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 горсть вишневых листьев.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите. Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите.

Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с кореньями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте уксус.

Перец полейте маслом и добавьте маринад. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10–12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Ингредиенты

3 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 250 г сахара, 250 мл растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 500 мл воды, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на четыре части.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Перец, маринованный с медом

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 300 г меда, 300 мл воды, 200 мл яблочного уксуса, 200 мл растительного масла.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините воду, уксус, мед и растительное масло. Полученную жидкость доведите до кипения. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, сделайте несколько надрезов и бланшируйте мякоть в течение 5 минут в кипящем маринаде.

Выложите перец в полулитровые простерилизованные банки, залейте маринадом и закатайте крышками.

Перец, маринованный с вишневыми листьями

Ингредиенты

10 сладких перцев, 5 вишневых листьев, 20 лавровых листьев, 2 корня сельдерея, 3 головки чеснока, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 20 мл растительного масла, 100 мл воды, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и выложите вместе с пряностями и зеленью в простерилизованные литровые банки.

Влейте растительное масло.

В отдельной посуде приготовьте маринад, доведите его до кипения и остудите.

Перец залейте маринадом, оставьте на 10 дней, затем закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Перец, маринованный по-чешски

Ингредиенты

2 ½ кг сладкого перца, 1 л воды, 200 мл столового уксуса, 75 г соли, 50 мл растительного масла, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 30 г зелени укропа, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Чеснок и корень хрена очистите и натрите на крупной терке.

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть проколите в нескольких местах вилкой, залейте кипятком и остудите при комнатной температуре.

Перец выложите в простерилизованные литровые банки вместе с чесноком, хреном, лавровым листом и зеленью укропа.

Воду соедините с растительным маслом, уксусом и солью, доведите до кипения.

Полученной жидкостью залейте перец и оставьте банки в холодном месте на 2–3 дня.

По прошествии указанного времени слейте маринад, доведите его до кипения и влейте обратно в банки.

Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Перец, маринованный по-немецки

Ингредиенты

2 кг сладкого перца, 1 кг меда, 1 л воды, 700 мл столового уксуса, 6 столовых ложек растительного масла.

Способ приготовления

Соедините уксус, мед, половину растительного масла и воду, доведите полученную жидкость до кипения.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в кипятке в течение 4 минут, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

С перца снимите кожицу, мякоть нарежьте тонкой соломкой и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

Перец залейте горячим маринадом, добавьте растительное масло, накройте банки прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90 °С и закатайте.

Перец, консервированный с овощами по-среднегорски

Ингредиенты

3,6 кг сладкого перца, 2,1 кг моркови, 2,1 кг зеленых томатов, 2,1 кг белокочанной капусты, 400 г корней и зелени петрушки, 400 г зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 500 г соли, 7 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, проколите в нескольких местах около плодоножки вилкой и слегка сплющите. Морковь и корни петрушки очистите, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кусочками.

Зелень помойте и нарубите. Томаты помойте. У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

Подготовленные овощи слоями уложите в кастрюлю, слегка примните и уплотните. Сверху положите гнет.

В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с солью. Овощи залейте рассолом и оставьте в теплом месте на 10 дней.

Храните готовый продукт в холодильнике.

Консервированный перец «Балчик»

Ингредиенты

3,6 кг красного сладкого перца, 3,6 кг огурцов, 3,6 кг моркови, 700 г зеленого сладкого перца, 150 г соцветий укропа, 150 г корня и зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 450 г соли, 400 мл 9 %-ного уксуса, 7 л воды.

Способ приготовления

Красный перец помойте и испеките на решетке в духовом шкафу.

Зеленый перец проколите в нескольких местах у плодоножки вилкой и сплющите.

Морковь очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кубиками.

Огурцы помойте и нарежьте кружочками. Зелень помойте и нарубите. Корень петрушки очистите и нарежьте. Подготовленные таким образом овощи и пряную зелень уложите в банки. Сверху положите гнет. В отдельной посуде вскипятите воду с солью, остудите и добавьте уксус.

Полученным маринадом залейте овощи и оставьте на 10 дней для брожения в помещении с комнатной температурой воздуха.

По прошествии указанного времени переставьте банки в холодное место.